

#### Premio Barbera&Barbere

Lunedì 4 novembre ore 11,30 Castello di Costigliole Sala degli Stucchi e della torre Posti disponibili 30 (possibilità di prenotarsi sul sito www.rossobarbera.it)

L'Associazione Barbera&Barbere ha recentemente istituito un premio annuale alla "cortesia, all'ospitalità e alla professionalità " per ristoranti, bar/ wine bar e cantine che fanno accoglienza sul nostro territorio.

Con questa iniziativa, riservata esclusivamente agli associati, s'intende segnalare quei locali che hanno avviato un percorso virtuoso e adeguato al momento particolarmente favorevole per la presenza di turisti enogastronomici sul territorio Unesco, aumentando lo standard e la professionalità del servizio e dell'accoglienza. Il tutto ovviamente è finalizzato alla promozione dei nostri vini presso la clientela in particolare straniera.

Il direttivo dell'associazione valuterà ogni 4-6 mesi le segnalazioni dei soci selezionando quelle meritevoli di un premio consistente in un evento in uno dei locali prescelti, una targa e una comunicazione nei principali giornali locali.

L'iniziativa ha l'obiettivo di migliorare ulteriormente il rapporto con gli operatori della filiera enogastronomica del territorio e, più in generale, stimolare un innalzamento della qualità dell'offerta.

Interverranno giornalisti ed esperti di settore.



# Caccia al Cacio! (Chi Cacio sei?)

Sabato 2 novembre ore 14,00 Inizio gioco ore 18,00 Premiazione Castello di Costigliole Sale di degustazione Premiazione Sala degli Specchi

Sabato 2 tutti coloro che sono muniti di bicchiere e tasca potranno partecipare ad una gara denominata "caccia al cacio (alias ma che cacio sei)". Si tratta di indovinare alcune caratteristiche, dopo aver seguito un percorso di degustazione, di tre formaggi accompagnati da una barbera.

Organizzata dalla delegazione Onaf di Asti, avrà inizio alle ore 14 e termina con la premiazione alle ore 18, al costo di euro 5. Il primo premio sarà un tartufo, il secondo e terzo premio formaggi e vini.





# La Degustazione Sociale

#### Le Cantine Sociali testimonial di un successo qualità

Sabato 2 novembre ore 16,00 Inizio degustazione Castello di Costigliole Cantine del Castello - Sala degustazione ICIF Invito

10 posti riservati al pubblico (evento gratuito)

Registrazione sul sito www.rossobarbera.it fino ad esaurimento posti

Cinque Cantine Sociali per gustare il frutto che nasce dal grande radicamento territoriale della coltivazione del vino e della Barbera in particolare.

Le Cantine sociali sono espressione di progetti collettivi che vendemmia dopo vendemmia hanno fatto 'didattica' in vigna.

Il lavoro capillare sui conferitori per ottenere maggiore qualità, la costante ricerca delle soluzioni in vigna, la necessaria voglia di migliorarsi e crescere con i propri prodotti.

Le cinque barbere sono state selezionate pensando ai vini da bere qui, ora, per assaggiare il gusto della loro migliore produzione.

La degustazione sarà guidata da Mauro Carosso, responsabile della didattica di AIS Piemonte e delegato di Torino

Cantina Alice Bel Colle – Alice Bel Colle (AL)

Cantina di Maranzana – Maranzana (AT)

Cantina Post del Vin - Rocchetta Tanaro (AT)

Cantina Produttori di Govone – Govone (CN)

Cantina Terra dei Santi - Castelnuovo Don Bosco (AT)



## Pinot Noir al Castello

### Pinot Noir gli eventi storici che uniscono la Borgogna e Costigliole d'Asti

Domenica 3 novembre ore 16,00 Castello di Costigliole Cantine del Castello - Sala degustazione ICIF Su prenotazione - posti esauriti

C'è qualcosa di eccezionale nelle storie che uniscono territori. Per esempio quella che unisce la Borgogna ad Asti. Guigone de Salins è una protagonista della storia di Borgogna, fondatrice insieme al marito Nicolas Rolin dell'Hospice de Beaune o Hôtel-Dieu di Beaune, centro della viticoltura francese. Eppure anche qui c'è il segno di un Asinari perché Guigone è pronipote di Dimanche Asinar – Domenico Asinari, ricco banchiere astigiano che ad inizio 1300 apre una banca a Salins e diventa tesoriere della Contessa Matilde di Artois per essere poi nominato Cavaliere nel 1336 con il nome Dimanche de Salins la Tour.

La guerra in Asti tra guelfi e ghibellini aveva portato gli Asinari, perdenti contro la famiglia dei Solaro, a emigrare in aree commercialmente importanti e poter così svolgere le attività bancarie finanziarie in cui i Lombardi spiccavano.

Domenico sceglie la Borgogna dove lui e i suoi eredi amministreranno castelli con terreni e vigneti. A RossoBarbera un po' di Borgogna torna in Piemonte con la degustazione Pinot Noir al Castello di Costigliole, pochi posti, vini strepitosi!



# Costigliole in Fiera

ritorna la fiera sotto le mura del castello

Domenica 3 novembre tutto il giorno Nelle piazze e nelle vie di Costigliole

Quest'anno la domenica sotto il Castello si anima e il mercato della domenica si allunga e diventa Costigliole in fiera. Artigianato, prodotti tipici e molto altro in una mostra mercato in edizione speciale: Costigliole in fiera! Da piazza Umberto I fin sotto le mura del Castello, la fiera animerà la giornata contribuendo ad arricchire gli eventi cittadini.

La prima domenica di novembre è il giorno perfetto per la Fiera del tartufo di Costigliole. Sotto i portici del Palazzo comunale, in un consueto appuntamento che si rinnova ogni anno, i trifolao delle colline di Costigliole si ritrovano per mostrare il tesoro della terra: il tartufo bianco.







#### Barbera in Tavola

#### i menu abbinati alla Barbera

Sabato 2 Domenica 3 novembre Pranzo e Cena Ristoranti di Costigliole d'Asti Informazioni sul sito www.rossobarbera.it

Questa Prima edizione di RossoBarbera è anche la prima di "Barbera in Tavola", iniziativa dell'Amministrazione comunale pensata per esaltare il connubio fra Barbera e cucina piemontese. I ristoranti di Costigliole d'Asti mettono in tavola il vino celebrato al Castello a testimonianza della ricchezza enogastronomica di una cultura unica riconosciuta Patrimonio dell'Umanità.

Una storia del territorio e del vino che passa anche dalla tavola facendo conoscere Costigliole nel mondo grazie alla sua cucina e ai suoi prodotti. L'unico comune del Monferrato che confina anche con Langhe e Roero, punto perfetto per l'incontro tra vino e cibo. Con i menu appositamente pensati per l'occasione, si potrà scegliere fra pranzo o cena, in undici ristoranti, pizzerie, locali pronti a mettere la/il barbera in tavola!

I locali aderenti all'iniziativa: Caffè Roma, Ristorante Penna Nera, Ristorante Pizzeria da Rosanna, Cascina Collavini, Agriturismo Costa dei Tigli, Michael Bar, Ristorante Terra di Mezzo, Ristorante Pizzeria da Maddalena, Podere La Piazza, Peperone Rosso, Agriturismo la magia







# Ricordare il passato per progettare il futuro

Proiezione di memorie del territorio

Domenica 3 novembre ore 19.00 Castello di Costigliole Sala degli Specchi

Immagini emozionanti di un tempo perduto in uno straordinario documentario Rai di Giovanni Maria Lisa (detto Nanni Lisa) giornalista RAI.

"Dove il pane si chiama vino" scene di vita contadina in frazione Moncucco di Mombercelli nel 1951 edito per il celebre produttore cinematografico Franco Cristaldi.

Si tratta del primo documentario cinematografico sul vino girato in Italia e ambientato a Mombercelli.

Girato con la partecipazione dei viticoltori della collina di Moncucco con la fotografia di Granco Isoardi

Un viaggio nella storia delle nostre terre e della Barbera.

Seguirà una selezione di fotografie del mondo agricolo nel comune di Costigliole d'Asti dell'archivio della memoria dell'associazione Costigliole Cultura